

## Crema al mascarpone e lime con bisquit alla liquirizia

---

Un dolce cremoso, dal gusto fresco ed estivo è la crema al mascarpone e lime.  
Un dolce che può essere servito anche al cucchiaino, ottimo per rinfrescarsi  
in qualsiasi momento, dalla merenda al dopo cena.



1h30'



4 persone

### Ingredienti per il bisquit

45 gr Tuorli  
70 gr Albumi  
110 gr Uova  
125 gr Zucchero semolato  
2 gr Baccelli di vaniglia  
70 gr Farina 00  
20 gr Polvere di liquirizia

## Ingredienti per la crema di farcitura

500 gr Mascarpone  
200 gr Panna da montare  
60 gr Albumi  
250 gr Zucchero  
100 gr Acqua  
14 gr Gelatina in fogli  
8 lime

## Ingredienti per la bagna

100 gr Acqua  
10 gr Polvere di liquirizia

## Ingredienti per i macarons

50 gr Albume  
140 gr Farina di mandorle  
140 gr Zucchero a velo

## Procedimento per la crema al mascarpone

Iniziamo dalla preparazione del bisquit montando a neve gli albumi con 12gr di zucchero. Procedere poi sbattendo le uova, i tuorli e il sale con il restante zucchero e la vaniglia, fino ad ottenere un composto ben spumoso.  
Unire la farina e la polvere di liquirizia poco per volta, a mano, cercando di non smontare il composto.  
Unire gli albumi montati continuando a mescolare con calma per non smontare il tutto.  
Quindi stendere su teglia con carta da forno e infornare.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	220°	6'	/	OFF	V4	MANUALE A 240°

Proseguiamo col preparare la crema al mascarpone, mettere ad ammolare la gelatina in acqua fredda.  
Pelare i lime con un rigalimoni sottile, ottenendo una sottile julienne. Spremere i limoni del loro succo, da mettere in una casseruola con l'acqua, portare a ebollizione e tuffarvi la julienne di scorze.  
Lasciare bollire 3 minuti poi aggiungere 100 gr di zucchero, abbassando il fuoco e mescolando senza far bollire fino a che lo zucchero si è completamente sciolto.  
Filtrare con un colino, mettendo da parte le scorze che poi andranno tritate finemente.  
Aggiungere allo sciroppo ancora caldo la gelatina ammolata, mescolando fino a quando si sia sciolta, quindi metterla da parte.  
Montare la panna, non completamente e riporre in frigorifero.  
Montare gli albumi ed il rimanente zucchero a neve ben ferma.  
In una bacinella sufficientemente capace lavorare con una spatola il mascarpone fino ad ammorbidirlo, aggiungere la meringa, lo sciroppo con la gelatina e la panna, mescolando velocemente per evitare che la gelatina si rapprenda a grumi. Aggiungere anche le scorze dei lime finemente tritate e riporre in frigorifero.

## Procedimento per la bagna

Sciogliere la polvere di liquirizia nell'acqua, se tollerato e se non si prevede di servire a dei minori, si può sostituire la bagna con un liquore alla liquirizia.

## Procedimento per i macarons

Setacciare farina di mandorle e zucchero a velo, montare gli albumi a neve e aggiungere il mix. Mescolare dolcemente con una spatola per amalgamare. Con una sac-a-poche con bocchetta liscia 10 mm formare dei dischetti di circa 4 cm. di diametro sulla teglia con silpat.

Battere il fondo della teglia per appiattirli leggermente. Lasciare riposare i macarons per almeno una mezzora a temperatura ambiente, dovranno formare una sottile crosta sulla superficie.

Infornare e portare a cottura.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	160°	1'	/	10%	V4	MANUALE A 180°
2	155°	4'	/	0%	V3 ST	
3	150°	4'	/	0%	V2	

Lasciare raffreddare i macarons, potranno essere maneggiati dopo un'ora dalla cottura.

## Composizione del piatto

Scelto lo stampo dove formare il dolce, ritagliare a misura il bisquit e posizionarlo sul fondo. Inumidire con la bagna alla liquerizia. Posare un altro strato di bisquit, anch'esso inumidito con la bagna.

Stendere un altro strato di crema e riporre almeno 1 ora in frigorifero.

Con l'aiuto di un sacchetto da pasticciere, comporre il macaron inserendo tra le due meringhe un po' di crema. Disporre sul piatto a piacere, spolverando il tutto con un pò di polvere di liquirizia.

## Consigli dello chef

Quando si montano gli albumi a neve non utilizzare la massima velocità della planetaria ma far girare a al 70% della potenza. Gli albumi monteranno più lentamente ma la miscela risulterà più stabile.